National

取扱説明書
オーブントースター

サーモスタット付き　（家庭用）

品番 **NT-T59**

このたびは、ナショナル製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に「安全上のご注意」(☞ P.2～5) を、必ずお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書付き

もくじ

BZ51-160
S0807Y0

安全上のご注意 （必ずお守りください）

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

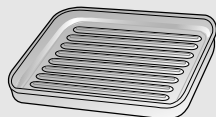
■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

火災、やけど感電などを防ぐために…

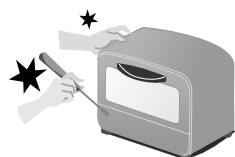
火災を防ぐために、次のことを守る

●受け皿に油を入れて使わない。

●カーテンなど可燃物の近くで使わない。

事故をさけるために、次のことを守る

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。
（やけど・感電・けがの原因）

●本体を水につけたり、水をかけたりしない。
（ショート・感電・発火の原因）

●絶対に分解・修理・改造は行わない。
（発火・けがの原因）
➡ 修理は販売店にご相談ください。

お願い

●硫酸紙やクッキングシートは使わない。
※ケーキミックス用の紙製焼き型も使わない。
（発火の原因）

電源プラグやコードは正しく扱う

●コードや電源プラグを傷つけない。
●コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
➡コード・電源プラグの修理は販売店にご相談ください。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこりなどは定期的に取る。
（ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良の原因）
●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
（他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）
※延長コードも、定格15Aのものを単独で使う。

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠ 注意

発火ややけど
けがなどを
防ぐために…

使用中や使用直後はやけどに注意！

●本体・ガラス窓・受け皿・焼き網・ヒーターなどの高温部に触れない。
➡受け皿の取り出しは、必ずミトンなどを使う。

●ご使用後のお手入れは冷えてから。

発火を防ぐために、次のことを守る

●調理中は本体から離れない。
※そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。
※特にクッキーや薄切りのもちなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離れず、出来ぐあいを見ながら調理する。

●必要以上に加熱しない。
※焼き加減を見ながら時間を調節する。
※自動メニューやタイマーの時間は正しく合わせる。

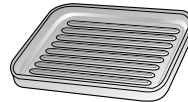
●調理以外の目的で使わない。

●本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない。
（変形・変質・火災の原因）

●バターやジャムを塗ったパンを焼かない。

●缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。
（破裂や赤熱して、やけどやけがの原因）

●生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなど脂の出るものを受け皿なしで加熱しない。

※アルミ箔を使っても脂が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。
※肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする。（☞ P.14）

●パンくずトレイをセットして使う。

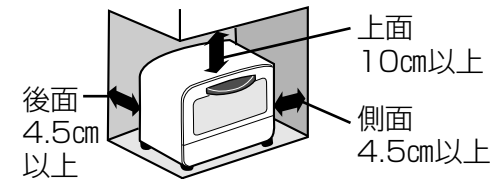
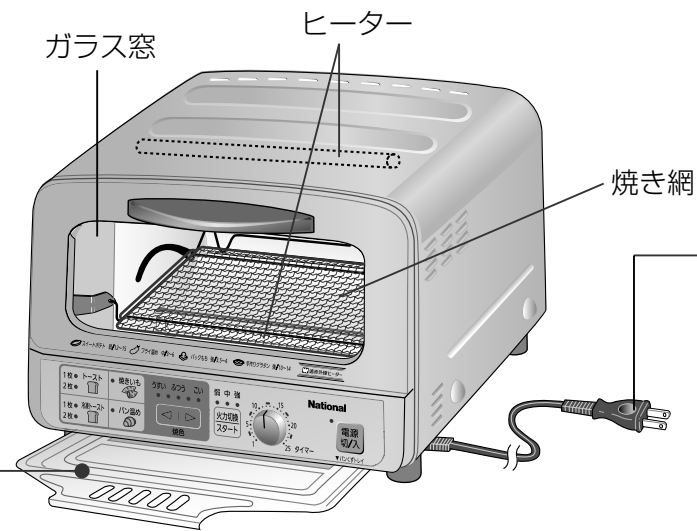
調理物が発煙・発火したときは扉を開けない

●すぐに電源スイッチを切り電源プラグを抜く。（火災の原因）
※炎が消えるまで扉を開けない。（空気が入ると炎が大きくなります。）
※水をかけない。（ガラスが割れます。）

こんな場所で使わない！

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
・じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。
（火災の原因）

●水のかかる所や火気の近く。
（感電・漏電の原因）

●壁や家具の近く。
（変形・変色の原因）

※木製の壁・家具など周囲の可燃物から左図の距離を離して使う。
※片面（右側もしくは左側）は開放する。

電源プラグは正しく扱う

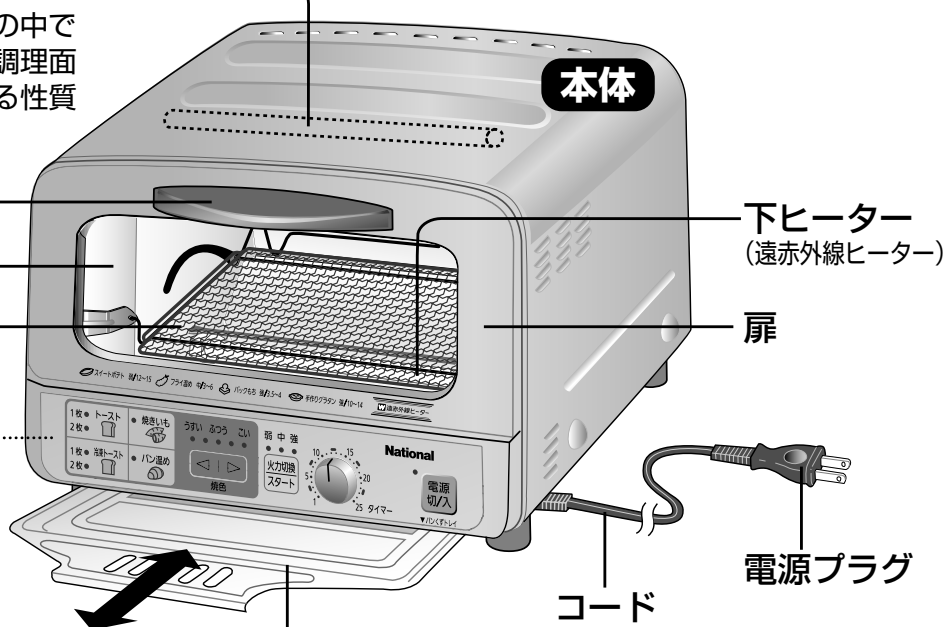
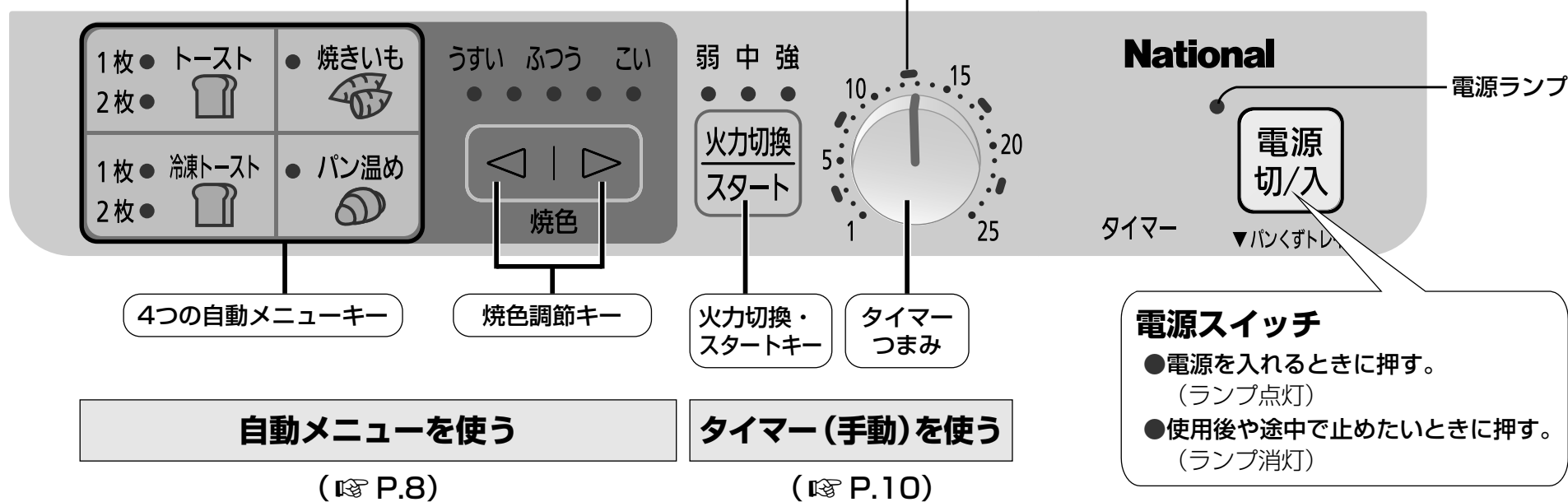
●プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（感電・ショートによる発火の原因）

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（絶縁劣化による感電・漏電火災の原因）

使用後は必ずお手入れをする

（発煙・発火の原因）

各部の名前と扱い方

※ご使用の前に、扉のテープおよび焼き網を固定しているバンド・段ボールを外してください。

操作部

自動メニューを使う

（☞ P.8）

タイマー（手動）を使う

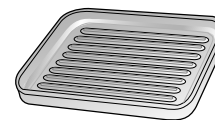
（☞ P.10）

電源スイッチ

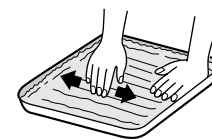
●電源を入れるときに押す。
（ランプ点灯）

●使用後や途中で止めたいときに押す。
（ランプ消灯）

付属品

受け皿（1枚）

●「フライ温め」などを上手に仕上げるため、凸形状になっています。
（調理物に模様が付く場合があります。）

●受け皿は焼き網の上に載せる。

●アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
※ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら、受け皿の凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。

部品の追加購入について

ナショナル製品取扱店でお求めください。
［税込・2007年8月現在］

●**焼き網**
部 品 番 号：ABA50-157
希望小売価格：525円（税抜き500円）

●**受け皿**
部 品 番 号：ABK00-141
希望小売価格：735円（税抜き700円）

お願い

●調理中は扉を開けない。
（焼き色に影響が出ます。）

●ガラス窓が熱くなっているときに水をかけない。
（割れることがあります。）

●パンくずトレイは、こまめにお手入れし汚れたままで使わない。（☞ P.15）
（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。）

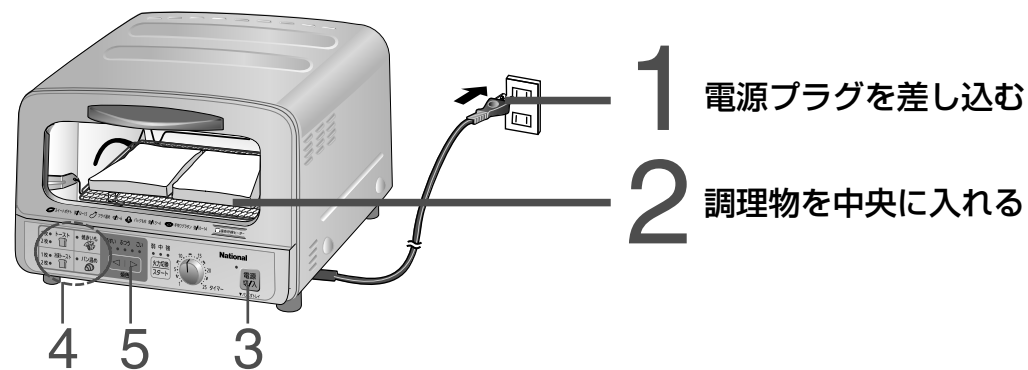
ヒーターの通電について

●調理中、マイコンによりヒーターがついたり消えたりして温度調節します。このとき「カチッ」と音がします。
（ヒーターが消えていても故障ではありません。）

初めてご使用になる前に空焼きをしてください

①受け皿を入れる
②電源スイッチを入れる
③タイマーつまみを**5**に合わせる
④ 火力切換・スタート キーを押し、火力「強」に合わせる

●煙やにおいが出ますが、ご使用に伴い出なくなります。
●空焼き後は、本体が冷えてから使う。

自動メニューを使う

3 電源 **入**　**4** メニュー **選択（調理スタート）**　**5** 焼き色 **調節**（30秒以内）

●使用後は［電源 切/入］を押し（ランプ消灯）電源プラグを抜く。

■ こんなときは・・・

スタートしたあとでメニューやトースト枚数を変更したい	［電源 切/入］を押し（ランプ消灯）**3**からセットし直す。 トースト枚数は［1枚● トースト 2枚●］［1枚● 冷凍トースト 2枚●］で変更できる。（押したあと**30秒以内**）
途中で調理を止めたい	［電源 切/入］を押す。（ランプ消灯）
続けて調理したい	**4**からセットする。
追い焼きしたい	タイマーを使って、出来ぐあいを見ながら調理する。

■ 調理時間は初回の目安時間です。
■ 調理物の種類・個数・大きさ（質量）・状態で、焼き色・焼き時間が変わります。

焼色調節	クッキングメモ

常温パン（1～2枚）

1枚● トースト 2枚●

うすい　ふつう　こい

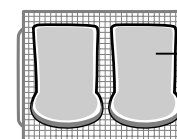
常温の食パン6枚切り 1～2枚の場合　2～3分

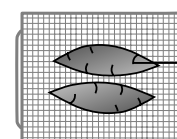
- ●厚切りパンは、下面の焼き色が少し薄くなる。
- ●糖分の多いパンは濃く焼けるので、「うすい」側に合わせる。
- ●焼きいもや冷凍グラタンなどの高温調理後に焼くと、サーモスタットが働いて焼き色が極端に薄くなることがあります。
  ➡タイマーを使って（火力「**強**」）、出来ぐあいを見ながら焼く。

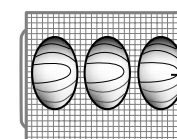
冷凍パン（1～2枚）

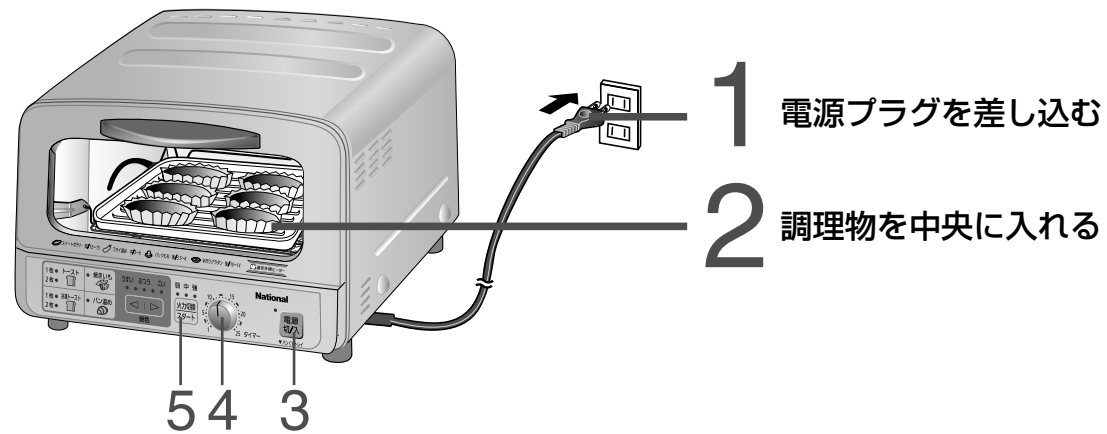
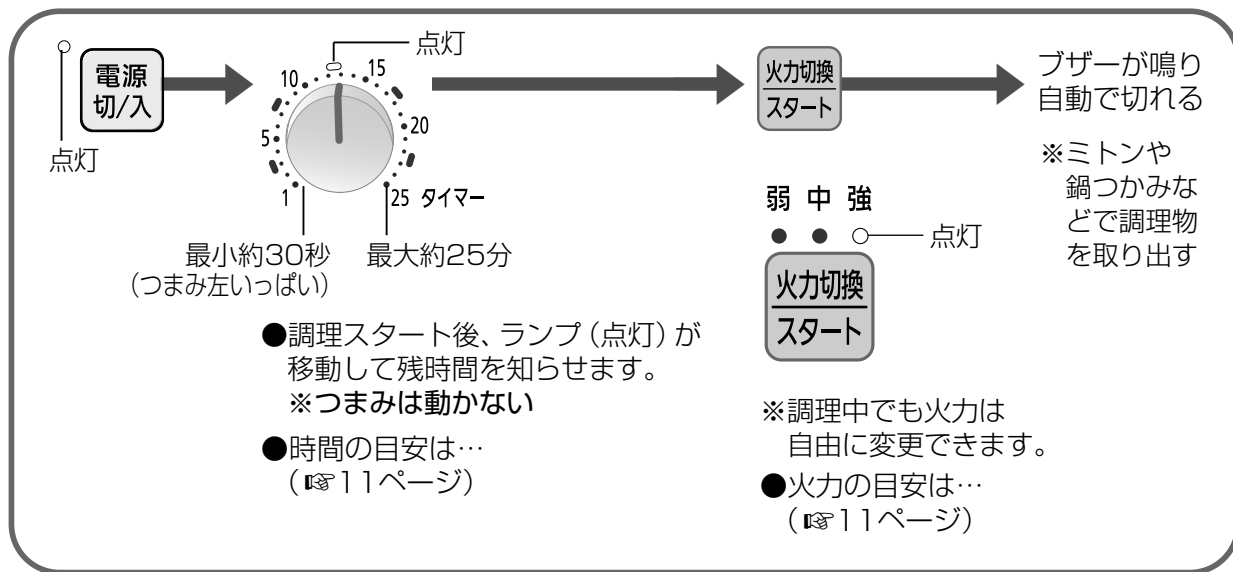
1枚● 冷凍トースト 2枚●

うすい　ふつう　こい

冷凍の食パン6枚切り 1～2枚の場合　6～7分

- ●解凍しながら焼くため、時間がかかります。
- ●冷凍の期間や状態などにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなることがあります。

焼きいも（1～4本）

- ●大きないも（直径5cm以上）は自動メニューで調理し、タイマーを使って（火力「**強**」）、出来ぐあいを見ながら追い焼きする。
  （焦げ防止にアルミ箔をかぶせる）

パン温め（1～6個）

- ●パンが大きい場合は「こい」側へ、小さい場合は「うすい」側へ合わせる。
- ●デニッシュなど糖分の多いパンは「うすい」側に合わせる。
- ●ハンバーガーなど具の入った調理パンは、アルミ箔で包み、タイマーを使って（火力「**弱**」）、出来ぐあいを見ながら焼く。

タイマー（手動）を使う

●使用後は［電源 切/入］を押し（ランプ消灯）電源プラグを抜く。

■ こんなときは･･･

スタートしたあとで調理時間を変更したい	スタート後 **30秒以内** は変更できる。 30秒以上過ぎたときは［電源 切/入］を押し（ランプ消灯）3 からセットし直す。
途中で調理を止めたい	［電源 切/入］を押す。（ランプ消灯）
続けて調理したい	4 からセットする。

火力・時間の目安

■脂が落ちて発火しないように、脂の出るものは必ず受け皿を使う。
■目安時間は材料の温度、質、量、容器などによって異なります。
出来ぐあいを見ながら加減してください。

火力切換	メニュー	1回量	受け皿	調理時間（分）《初回の目安》	クッキングメモ ●受け皿にアルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
強	ピザトースト	1枚（6枚切り）		3〜5	食パンにピザソース、適宜に切ったたまねぎ、ベーコン、ピーマン、ピザ用チーズを載せる。
	パックもち	4個	—	3.5〜4	※1個 約50gの場合 ●もちを焼く（☞ P.14）
	手作りマカロニグラタン	2皿		10〜14	●作り方（☞ P.12）
	冷凍グラタン	2皿		13〜16	※1皿 約230gの場合
	焼きなす	2本		13〜15	※太さ4〜5㎝の場合 ●破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開ける。
	鮭のホイル焼き	2包		10〜15	アルミ箔にたまねぎ、鮭、しめじ、バターの順に載せて包む。
中	冷蔵ピザ	1枚		4〜6	※直径約15㎝（約150g）の場合 ●大きさ・厚さによって加減する。
	調理済みフライ	4個		3〜6	※1個 約65gの場合 ●冷蔵のものは時間を長めにする。
	調理済み冷凍フライ（唐揚げ・コロッケなど）	8個		6〜9	※1個 約30gの場合 ●冷凍コロッケは割れることがあります。 ●焦げすぎる場合は、途中でアルミ箔をかぶせる。
	グリーンアスパラの焼きびたし	1束		8〜10	半分の長さに切ったアスパラを焼く。盛りつけ、削り節とポン酢をかける。
弱	はんぺんサンド	はんぺん1枚分		6〜8	はんぺんの厚さ半分に切り込みを入れ、ハムとスライスチーズを挟んで焼く。出来上がり後4等分する。
	餃子カナッペ	4個		4〜5	餃子の皮にちりめんじゃことピザチーズを載せる。
	冷凍ピザ	1枚		9〜11	※直径約15㎝（約150g）の場合 ●大きさ・厚さによって加減する。

タイマー（手動）を使う （メニュー）

手作り マカロニグラタン

1皿 370 kcal

材　料（舟型2皿分）

マカロニ ……………… 20g（ゆでる）
Ⓐ たまねぎ ……………… 1/2個（薄切り）
Ⓐ 鶏肉 ……………… 80g（2cm角に切る）
バター ……………… 20g
薄力粉 ……………… 20g
牛乳 ……………… 300ml
塩・こしょう ……………… 各適量
ピザ用チーズ ……………… 50g

火力 強　10～14分

❶バターでⒶをいため、薄力粉を加えて焦がさないようにいためる。
❷牛乳を加え、ゆでたマカロニを入れて、塩・こしょうをし、とろみがつくまで煮る。
❸バターを塗ったグラタン皿に入れ、ピザ用チーズを載せる。
❹**受け皿に載せて** 火力・強 で表面に焦げ目がつく程度まで**10～14分**焼く。

ブラウニー

角型1個分 1,408 kcal

材　料（15cm×13.5cmの角型1個分）

無塩バター …… 60g（室温に戻しておく）
三温糖 ……………… 60g
卵 ……………… 中1 1/2（室温に戻しておく）
ブランデー ……………… 大さじ1
Ⓐ 薄力粉 ……………… 60g（合わせてふるっておく）
Ⓐ 純ココア ……………… 30g
くるみ（刻む） ……………… 40g

火力 弱　12～15分

❶無塩バターと三温糖をボールに入れ、泡立て器などで白っぽくなるまでよく混ぜる。
❷①に卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーを加えて混ぜる。
❸②にⒶを加えてへらでさっくりと混ぜ、くるみを加える。
❹バターを塗った型に生地を流して**受け皿に載せて** 火力・弱 で**12～15分**焼く。

お手軽ピザ

1枚 538 kcal

材　料（直径18cm程度のもの1枚分）

冷蔵ピザ生地（直径18cm）……………… 1枚
【具】トマト ……………… 中1/4個（1cmの角切り）
【具】たまねぎ ……………… 小1/4個（薄切り）
【具】ピーマン ……………… 小1/2個（輪切り）
【具】ベーコン ……………… 1枚（1cm幅に切る）
【具】ゆで卵 ……………… 1/2個（輪切り）
ピザソース ……………… 大さじ3
ピザ用チーズ ……………… 50g

火力 中　10～15分

❶アルミ箔を敷いた受け皿の上に、ピザ生地を載せる。
❷ピザソースを生地全体に塗り、具を載せ、ピザ用チーズを散らし、火力・中 で**10～15分**焼く。

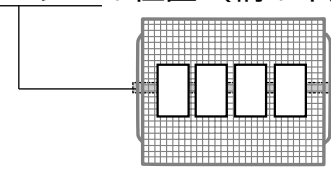
- 厚めの生地（イーストで発酵させたものなど）を焼く場合は、時間を長めに合わせ、出来ぐあいを見ながら焼く。
- 具はお好みで調整する。

スイートポテト

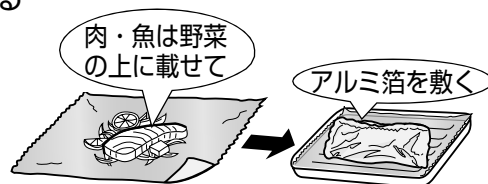
1個 155 kcal

材料（長形10cmの舟型アルミケース6個分）

さつまいも ……………… 皮付き約300g
Ⓐ バター・砂糖 ……………… 各25g
Ⓐ 卵黄 ……………… 2個分
Ⓐ 牛乳 ……………… 40ml
Ⓐ ブランデー ……………… 小さじ1
Ⓐ バニラエッセンス ……………… 少々
卵黄〈ドリール用〉 ……………… 1個分

火力 弱　12～15分

❶さつまいもは皮をむき（正味200g）ゆでて温かいうちにつぶし、Ⓐを加えてよく混ぜる。
❷①の生地を型に分け入れ、表面にドリール用の卵黄を塗る。
❸**受け皿に載せて** 火力・弱 で**12～15分**焼く。

タイマー（手動）を使う　ポイント

連続調理	●2回め以降はタイマーを短めに合わせる ※加熱不足となった場合は、タイマーで出来ぐあいを見ながら焼く。
もちを焼く	●下ヒーターの位置（網の中央）に合わせて均等に並べる ●種類・大きさ・量により調理時間を調整し、焼けぐあいを見ながら焼く ●もちや焼き網の表面の水分はふきんなどでふき取ってから焼く ※焼き網にくっつきやすくなります。 ●表面に焼き色がついても内部がかたいときは、そのまま1～2分庫内に入れておく ●焼き上がったもちを庫内に置いたまま放置しない ※焼き網にくっつきやすくなります。
冷凍食品（市販品）を焼く	●「オーブントースター」用を使う ※サーモスタットが働き、パッケージに記載の調理時間より長くかかることがあります。
背の高いものを焼く	●途中でアルミ箔をかぶせる（焼き色がつきすぎるため） ※アルミ箔をヒーターに接触させない。 （アルミ箔が溶けてヒーター表面に付着し、故障の原因になります。）
肉・魚を焼く	●直接焼かずにホイル焼きにする ※脂が飛び散らないようにアルミ箔でしっかりと包み、アルミ箔を敷いた受け皿に載せて焼く。

お手入れ …電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

お願い

- ■ベンジン・シンナー・磨き粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。（表面を傷つけます。）
- ■お手入れ後、焼き網・パンくずトレイを確実にセットする。
- ■焼き網に無理な力を加えない。（破損の原因）

焼き網

薄めた台所用洗剤（中性）**とスポンジで洗い、よく乾かす。**

取り外し方

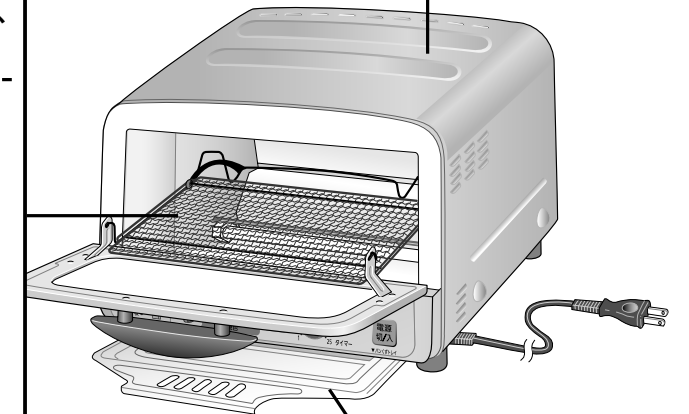
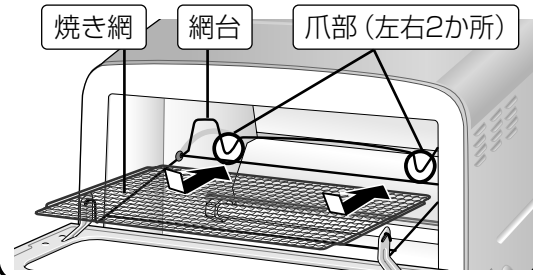
●扉を開き、焼き網の手前を持ち上げて、手前に引く。（網台は外れません。）

取り付け方

●扉を開き、焼き網の手前を持ち上げて、網台の爪部の下にくぐらせ、網台に載せる。

本体・庫内

薄めた台所洗剤（中性）**をふきんにしみ込ませてふき取る**

※ヒーターに触れない。
（ヒーターが割れる原因）

受け皿・パンくずトレイ

薄めた台所用洗剤（中性）**とスポンジで洗い、よく乾かす**

故障かな？（故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。）

こんなときは	原因と直し方　●印は直し方
電源スイッチを押しても通電しない	電源プラグが抜けていませんか？
調理中にヒーターが消えたりついたりする	故障ではありません。 マイコンにより火力を調節しているためです。
自動メニューがうまくできない	自動メニューキー・焼色調節キーを正しく合わせていますか？ ●「自動メニューを使う」（☞P.8～9）を確認する。
自動メニューで焼き色が極端に薄くなった	連続使用で庫内が高温になりすぎたため、サーモスタットが温度を検知してヒーターが一時的に切れた。 ●扉を開けて庫内を約2分冷ましてから、「タイマー（手動）を使う」（☞P.10）を使ってお好みの焼き色になるまで焼く。
パンの下面の焼き色が薄い	パンくずトレイが汚れていませんか？ ●お手入れする。（☞P.15）

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社･販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使い方・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

■ 保証書（裏表紙をご覧ください）

お買い上げ日･販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■ 補修用性能部品の保有期間

当社は、このオーブントースターの補修用性能部品を、製造打ち切り後5年保有しています。
注） 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.15）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
  技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	オーブントースター
品番	NT-T59
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。なお、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は…　06-6907-1187
FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0507

仕様

電　源	交流100 V　50-60 Hz 共用		
消費電力	1,000 W	タイマー	25 分
火力切換（約）	「強」 1,000 W	自動温度調節器	サーモスタット
	「中」 750 W相当	質量（約）	2.7 kg
	「弱」 500 W相当	コード長さ	1.0 m

大きさ（約）		幅	奥行	高さ
	外寸	幅 33.0 cm	奥行 27.6 cm	高さ 23.7 cm
	庫内	幅 26.0 cm	奥行 21.9 cm	高さ 10.0 cm
	受け皿（内寸）	幅 22.8 cm	奥行 20.3 cm	高さ 1.6 cm

●電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、約0.9 Wです。

愛情点検　**長年ご使用のオーブントースターの点検を！**

こんな症状はありませんか

●電源プラグ･コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
●ヒーターが割れている。
●タイマーが切れずに、通電し続ける。

▶ このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名
品番	NT-T59	☎（　　）　－

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保5番地